



1. Dzielarka grawimetryczna VX222 Rheon z bezstresowym systemem podziału ciasta

Rheon / HERT Sp. z o.o. Sp.k.

Dzielarka grawimetryczna VX222 Rheon dzieli najbardziej wymagające ciasto bardzo dokładnie pod względem wagi i bardzo delikatnie dzięki czemu otrzymujemy pieczywo wysokiej jakości.



2. Komorowa myjka obrotowa wózków XWW-100

Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowo-Produkcyjne CLEVRO Robert Klemba

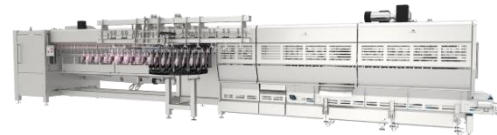
Komorowa myjka wózków wyposażona jest w platformę obrotową, na którą ładowane są wózki oraz system głowic myjących napędzanych mechanicznie, który w połączeniu z podwójnym układem pomp zapewnia najwyższe parametry mycia: siłę mycia oraz pokrycie. Zastosowany układ głowic myjących połączony z platformą obrotową oraz wysoką siłą mycia daje unikalny i najmocniejszy na rynku układ mycia z powodzeniem stosowany w przemyśle mięsny, rybnym i piekarniczym. Uzupełnieniem najwyższej siły mycia jest możliwość ogrzewania kąpeli myjącej za pomocą wszystkich dostępnych rodzajów ogrzewania: elektryczne, parowe- żywa para lub wymiennik, gazowe lub olejowe, przy czym warto zaznaczyć że jako jedyni na rynku oferujemy ogrzewanie gazowe i olejowe, dzięki zastosowaniu specjalnych wymienników przystosowanych do pracy w brudnej wodzie. Występuje w wersji zagłębionej w posadzkę oraz naposadzkowej z najazdami. Jako jedyna na rynku posiada także możliwość instalacji obrotowych filtrów bębnowych.



3. OPTiX

FOODMATE B.V.

OPTiX to urządzenie do obróbki całych ud kurczaka. Maszyna trybuje udo i odcina kość udową, tworząc wysokiej jakości podudzie i filet z uda bez kości. Charakteryzuje się dużą wydajnością i zaawansowanym systemem rentgenowskim. OPTiX może obsłużyć do 14.400 ud kurczaka na godzinę. Maszyna mierzy każdą nogę i w oparciu o zdjęcia rentgenowskie automatycznie dostosowuje każde strzemię z produktem do optymalnych ustawień, co skutkuje niezrównaną wydajnością i doskonałymi cięciami anatomicznymi. Trybownica została zaprojektowana zgodnie z najnowszymi przepisami dotyczącymi higieny i bezpieczeństwa, dzięki czemu jest bezpieczną dla żywności i zrównoważoną maszyną. Załadunek może być wykonywany ręcznie przez 4 osoby lub za pomocą automatycznego systemu przewieszania nóg Foodmate.



4. PIŁA TAŚMOWA BLADESTOP

WEINDICH Sp. j.

Piła taśmowa z wiodącą na świecie technologią w zakresie bezpieczeństwa pracy BladeStop™, została zaprojektowana z myślą o tym, aby zmniejszyć ryzyko zranienia poprzez natychmiastowe, mechaniczne zatrzymanie ostrza, gdy urządzenie wykryje, że doszło do niepożądanego kontaktu operatora z ostrzem. Dzięki zastosowaniu tej technologii ryzyko wypadku przy pracy znacznie maleje, nawet przy trudnych warunkach pracy piły.



5. Wielogłowica mgłowa chłodząca

Telesto Sp. z o.o.

Firma Telesto w ubiegłym roku opracowała system mgłowy, służący do chłodzenia wyrobów wędliniarskich po procesie wędzenia/parzenia. Badania prowadzone u producentów wędlin, wykazały że zastosowanie tego systemu poskutkowało ogromnymi oszczędnościami w zużyciu wody a co za tym idzie w ograniczeniu ilości ścieków.

Podczas prób, spadek zużycia wody wahał się między 50% do nawet 70%. Z wyliczeń wyszła jeszcze jedna ciekawa zależność - zwrot kosztów instalacji systemu jest po około 6-8 miesiącach. Dzięki temu, udało się wdrożyć pierwsze systemy i uzyskać bardzo dobre referencje.

